Rabarbaro

Rheum rhabarbarum

Esigenze minime

- pulita
- esente da terra (ortaggi radice, bulbi e tuberi non lavati esclusi)
- conforme alla varietà
- sano
- di aspetto fresco
- sviluppo normale e stadio di maturazione conforme alla stagione
- di colorazione conforme alla varietà e al periodo di raccolta
- senza eccessiva umidità esterna, sgocciolato se si tratta di ortaggio lavato.
- esente da odori e gusti estranei
- esente da tracce di danni da gelo o eventi climatici sfavorevoli
- esente da parassiti e malattie e relativi danneggiamenti
- esente da ammaccature, tumefazioni e lesioni in generale
- esente da marciumi

Prescrizioni specifiche

- colore omogeneo conforme alla varietà
- foglie accorciate fino ad un massimo di 5 cm sopra il picciolo
- ablazione delle stipole alla base dei piccioli
- polpa tenera, non spugnosa o legnosa

Dimensioni

Lunghezza minima del picciolo: 28 cm

Omogeneità

La dimensione dei prodotti nel medesimo imballaggio deve essere omogenea, per non penalizzare l'impressione generale.

Tolleranze

Le tolleranze di qualità e calibratura (addizionate) non devono essere superiori a 10%.

Identificazione

- Designazione del prodotto (a partire dal primo livello commerciale)
- Nome e indirizzo del produttore o dell'intermediario che ha confezionato il prodotto o del dettagliante o dell'importatore
- Paese di produzione
- Sistema di produzione, nel caso si tratti di produzione 'hors sol' o di coltura di 'serra'

Esigenze supplementari per le merci preimballate (non trasformate) :

- Peso dell'unità di vendita
- Prezzo base al kg
- Prezzo di vendita dell'unità

Per le verdure contrassegnate da un marchio o da un label è richiesto il rispetto delle esigenze dei relativi regolamenti e/o ordinanze.